

Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



Calitéo

La Restauration Collective autrement...

	Du 03 au 07 février 2025	Du 10 au 14 février 2025	Du 17 au 21 février 2025
Lundi	Salade mixte Pizza aux fromages Fruit de saison	Concombres Dos de colin Pâtes Fromage Crème dessert vanille	Salade verte Chipolatas Frites Fromage Fruit de saison
Mardi	VIVE LES CRÊPES	Macédoine Lasagnes de légumes Tiramisu	Feuilleté au fromage Poulet rôti Brocolis Mousse au chocolat
Jeudi	Salade de haricots verts Poisson pané Epinards Yaourt nature sucré Madeleine	Betteraves rouges Bœuf Carottes Fromage Biscuit	Haricots verts Pommes de terre au fromage Yaourt nature sucré Fruit de saison
Vendredi	Salade verte Saucisse Purée Fromage blanc	Salade de pommes de terre Nuggets de filet de poulet Choux-fleurs Yaourt nature Fruit de saison	Menu du jour

Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Cantine Scolaire Les Petits Gloutons



le chef vous propose

	Du 03 au 07 février 2025	Du 10 au 14 février 2025	Du 17 au 21 février 2025
Lundi	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>
Mardi	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>
Jeudi	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>
Vendredi	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>	<p>Origine des viandes</p> <p><i>Pays de naissance :</i></p> <p><i>Pays d'élevage :</i></p> <p><i>Pays d'abattage :</i></p>

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine »